Manual do produto

Antes de utilizar o seu produto Arke, leia atentamente este manual. Temos certeza que lhe será bastante útil.

Assador a Gás Rotativo Automático
AGR-03 / AGR-05
VITTA PREMIUM-03 / VITTA PREMIUM-05

V06

Índice

1 - Parabéns por sua escolha!

Você adquiriu um produto com design arrojado e qualidade comprovada.
Os Assadores Rotativos AGR-03, AGR-05, VITTA PREMIUM 03, VITTA PREMIUM 05, são sinônimo de tecnologia em assadores, sendo ideias para assar
alimentos com rapidez, praticidade e economia.
Neste Manual apresentamos as instruções para o uso destes produtos.
Este produto atende ao regulamento de avaliação da conformidade para segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares, conforme portaria 371/2009 e 328/2011, do INMETRO.

Para informações adicionais e sugestões, contate o nosso Depto. de Vendas pelo telefone 0(xx) 54 3218-3700.

Em caso de dúvida, consulte a Assistência Técnica de sua região ou se preferir, consulte a Fábrica:

Pelo fone 0(xx) 54 3218-3727 ou
E-mail: assistencia@arke.com.br

Figuras meramente ilustrativas,podendo haver diferenças de cor do produto em relação ao manual.

A ARKE na internet

www.arke.com.br

www.arke.com.br/lojavirtual

/arkegastronomia

/arkegastronomia

/vectorarke

Não ligue o aparelho antes de ler este Manual!

2 - Recomendações de segurança

Embora saibamos que segurança é antes de tudo uma questão de conscientização e bom senso, apresentamos neste Manual uma série de cuidados a serem tomados na utilização do Assador Rotativo.

Alertamos que não é possível enumerar aqui todas as situações de risco envolvidas na operação e manutenção do equipamento, tornando-se necessário o bom senso.

2.1 - Símbolos e advertências utilizados neste Manual

Atente sempre para os símbolos descritos abaixo. Quando aparecem no texto, dê especial atenção às instruções dadas.

Nota:

O símbolo ao lado e a palavra "Nota" indicam pontos de interesse especial para manutenção ou operação mais eficientes. A não observância destas recomendações pode causar perda de rendimento, diminuição da vida útil e até danos ao produto.

Atenção!

O símbolo ao lado e a palavra "Atenção!" identificam instruções que, se não observadas, trazem risco de acidentes com danos pessoais de consequências imprevisíveis.

Errado!

O símbolo significa "Errado!". Quando houver uma imagem que contenha este símbolo, jamais execute tal procedimento.

2.2 - Instruções de segurança

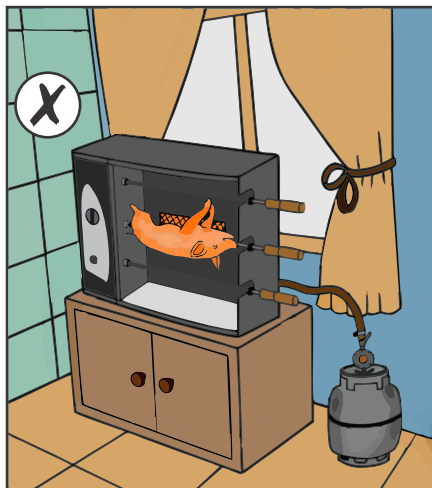
Recomendações gerais

- Leia e compreenda todas as instruções contidas neste Manual antes de operar o Assador Rotativo;
- Este aparelho não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança;
- Sempre utilize o equipamento com cuidado e atenção;

Atenção: Superfície Quente

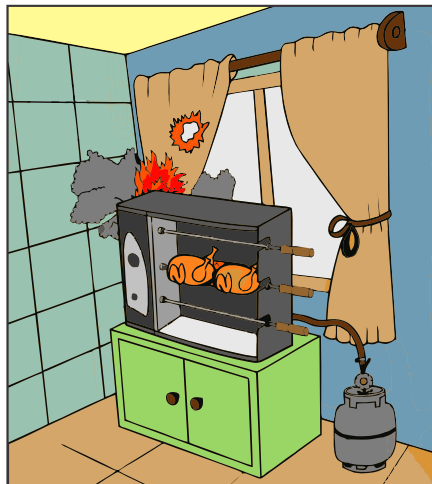
Atenção: Remover os adesivos antes da primeira utilização.

- Não utilize o aparelho para outros fins que não o uso previsto;
- Durante a utilização do Assador Rotativo, ruídos poderão ocorrer. Isto acontece em função da expansão e contração das peças e do giro dos espetos. Não significa mau funcionamento;
- Verifique se não há alguma avaria no Assador Rotativo que possa interferir no funcionamento do mesmo. Se for o caso, não o utilize sem antes sanar o problema;

- Não remova ou troque peças por outras que não sejam originais ARKE.

Atenção!
Se ocorrerem falhas no funcionamento ou alguma avaria no Assador Rotativo, este deverá ser encaminhado a um ponto de Assistência Técnica Autorizada ARKE.

2 - Recomendações de segurança

Recomendações quanto ao local de operação

- Somente opere o Assador Rotativo com as distâncias (folgas) especificadas na Figura da pág.30,visando garantir a livre circulação do ar;
- Somente utilize o equipamento em local plano e com base firme, na posição reta e em pé;
- Nunca opere o Assador Rotativo próximo de substâncias inflamáveis, como tecidos, papéis,cortinas e produtos químicos: risco de incêndio;
- Nunca coloque o Assador Rotativo em contato com água ou outros líquidos, evitando assim sérios danos e choques elétricos. Desta forma, não use o aparelho próximo de pias, banheiras, chuveiros ou piscinas;
- O aparelho não deve funcionar próximo ou abaixo de tomadas elétricas.

Segurança na operação e manutenção

- Em caso de manutenção, reinstale todos os componentes antes de religar o equipamento;
- A temperatura de superfícies acessíveis pode ser alta quando o equipamento está em operação;
- Abra a porta sempre utilizando o puxador. Não toque no vidro durante a utilização do equipamento: risco de queimaduras;
- Não borrife água na porta de vidro enquanto estiver muito quente, pois poderá ocasionar a quebra do vidro;

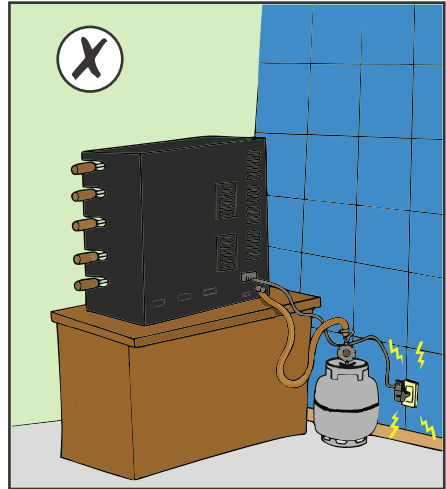
- Quando o Assador Rotativo não estiver em uso, desconecte o cabo de energia da tomada e feche o registro de gás;
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho;
- Nunca cubra o aparelho, nem utilize-o para secar roupas ou toalhas: haverá superaquecimento, com risco de incêndio!

- Para limpeza, siga as recomendações da pág. 37: umidade e produtos inflamáveis podem causar curto circuito,choque elétrico e até mesmo incêndio! Deixe o Assador Rotativo esfriar antes de iniciar a limpeza e aguarde secar antes de utilizá-lo.

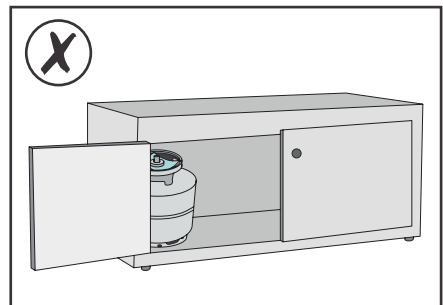
Segurança relativa à eletricidade

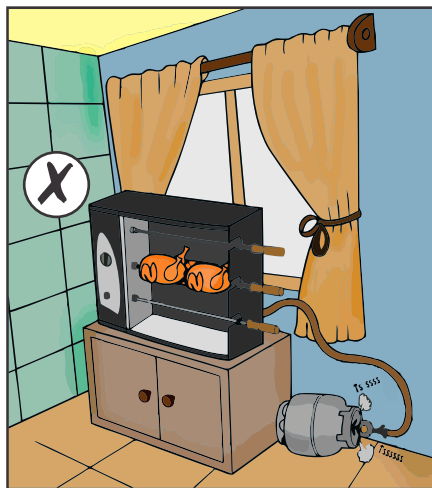
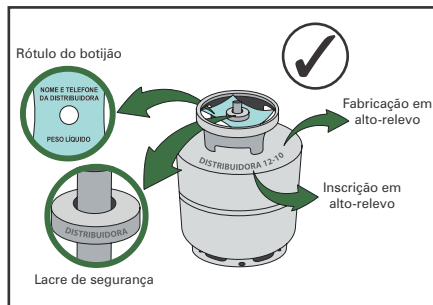
- Antes da utilização verifique se a tensão da rede elétrica corresponde a mesma indicada no aparelho (o equipamento possui uma chave seletora de tensão - 127 e 220 V);
- Certifique-se de desenrolar totalmente o cabo de energia. Não é recomendável que o cabo de energia seja passado pela parte traseira do Assador Rotativo. Não deixe o cabo de energia tocar superfícies quentes;
- Antes de colocar ou tirar o plugue da tomada, tenha certeza de que o Assador Rotativo está desligado;
- Retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção no equipamento;
- Nunca tire o plugue da tomada puxando-o pelo cabo;
- O aterramento da rede elétrica deverá ser feito conforme norma NBR 5410. Na dúvida, consulte um eletricista especializado;
- O aparelho possui aterramento interno. Consulte um eletricista especializado para verificar se a sua rede elétrica está aterrada;
- O Assador Rotativo não deve ser operado por meio de controle remoto, temporizador ou qualquer outro dispositivo externo de controle, automático ou não: risco de incêndio!

- Desligue o aparelho da tomada quando não estiver em uso, ou antes de limpá-lo;
- Não ligue o Assador Rotativo através de conectores tipo "T", benjamins ou assemelhados e não utilize extensões. Caso necessário, solicite a um eletricista informações sobre o modelo mais adequado;

- Jamais ligue o Assador Rotativo junto com outros aparelhos em uma mesma tomada;
- Caso o cabo de energia esteja danificado, desligue-o imediatamente e procure a Assistência Técnica Autorizada ARKE.

Segurança relativa ao gás

- O Assador Rotativo pode sair de fábrica configurado para o uso de gás Natural ou tipo doméstico GLP (Gás Liquefeito de Petróleo), conforme solicitação do cliente no ato da compra. Não utilize qualquer outro tipo de gás a não ser aquele para o qual o aparelho foi configurado pela fábrica;
- Consulte atentamente as instruções sobre instalação da alimentação de gás, nas págs. 26 até 29;
- Mantenha o botijão de gás afastado em pelo menos 1 m do Assador Rotativo;
- Mantenha o botijão de gás afastado em pelo menos 1,5 m de ralos, caixas de gordura e esgoto. Em caso de vazamento, o gás tende a se concentrar nos locais mais baixos, podendo se acumular em tubulações: risco de explosão;

- Nunca armazene o botijão em local fechado (armários de pia, caixas...);

2 - Recomendações de segurança

- Mantenha o botijão de gás longe de outros produtos inflamáveis, fontes de calor, tomadas, interruptores e instalações elétricas;
- Procure adquirir o botijão de gás em locais autorizados pela ANP (Agência Nacional de Petróleo);
- Nunca adquira botijão danificado, amassado ou enferrujado. Prefira botijão lacrado e que tenha:
    - Inscrição em alto-relevo com a marca da distribuidora;
    - Rótulo com instruções de uso, nome e telefone da distribuidora;
    - Mês e ano de fabricação legíveis (o botijão pode ter até 15 anos).Nos recipientes requalificados, há uma data de validade em torno da válvula.
- Nunca passe a mangueira de gás por trás do Assador Rotativo: esta sofrerá superaquecimento, podendo furar e permitir o escape de gás, com risco de explosão;
- O Assador Rotativo deve ser operado em local arejado, porém sem correntes de ar que apaguem a chama;
- Antes de iniciar a instalação, certifique-se de que o registro de gás esteja na posição fechada;
- Nunca mantenha o botijão que alimentará o Assador Rotativo na posição horizontal (deitado).

- Ao sentir cheiro de gás próximo ao Assador Rotativo, tome as seguintes providências:
  - Feche o registro de gás;
  - Em local fechado, abra janelas e portas para ventilar o ambiente;
  - Não acenda qualquer tipo de chama ou faísca;
  - Não acenda as luzes nem qualquer aparelho elétrico (exemplo: ventilador, exaustor);
  - Não utilize aparelhos celulares;
  - Caso você não consiga identificar o problema, solicite Assistência Autorizada ARKE.

Válvula de controle do gás

- Esteja atento às datas de validade do regulador de pressão (válvula) do botijão e da mangueira. Sempre faça a troca antes de vencer o prazo de validade;
- Somente utilize componentes certificados pelo INMETRO, o que se pode constatar pela presença do logotipo ao lado.

3 - Apresentação do produto

3.1 - Características

AGR-03 e VITTA PREMIUM-03

- Pintura epóxi:melhor proteção e acabamento.O produto fica novo por mais tempo, é mais resistente e fácil de limpar;
- Acabamento interno em aço esmaltado: produto mais resistente e fácil de limpar;
- 1 queimador independente: espalha uniformemente o calor;
- Sistema de rotação dos espetos: permite assar a carne de forma homogênea;
- Porta de vidro curvo: permite fácil visualização, melhor circulação do ar e acompanhamento do preparo do alimento;
- Pés antiderrapantes: estabilidade e segurança no uso do produto;
- Ecologicamente correto: não produz fumaça;
- Possui duas versões distintas em relação à alimentação de gás:
  - GLP em botijão P13;
  - Gás Natural ou GLP de Central Predial.
- Tempo de assado:
  - Salsichão: 30 min;
  - Carne de gado: 40 min;
  - Carne suína: 50 min;
  - Carne de frango em pedaços: 50 min.

Nota:
Estes tempos podem variar conforme a espessura da carne e/ou regulagem do queimador.

3 - Apresentação do produto

AGR-05 e VITTA PREMIUM-05

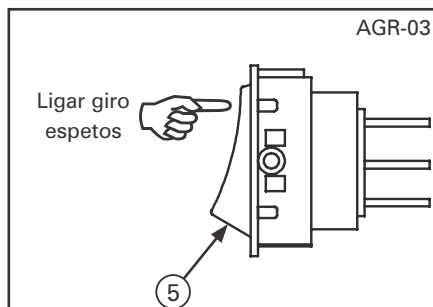
- Pintura epóxi: melhor proteção e acabamento. O produto fica novo por muito mais tempo, é mais resistente e fácil de limpar;
- Acabamento interno em aço esmaltado: produto mais resistente e fácil de limpar;
- 2 queimadores independentes: espalham uniformemente o calor;
- Sistema de rotação dos espetos: permite assar a carne de forma homogênea;
- Porta de vidro curvo: permite fácil visualização, melhor circulação do ar e acompanhamento do preparo do alimento;
- Pés antiderrapantes: estabilidade e segurança no uso do produto;
- Ecologicamente correto: não produz fumaça;
- Possui duas versões distintas em relação à alimentação de gás:
    - GLP em botijão P13;
    - Gás Natural ou GLP de Central Predial.
- Tempo de assado:
    - Salsichão: 30 min;
    - Carne de gado: 40 min;
    - Carne suína: 50 min;
    - Carne de frango em pedaços: 50 min;
    - Carne de frango inteira: 70 min.

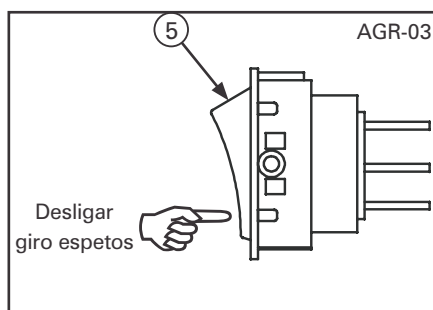
Nota:
Estes tempos podem variar conforme a espessura da carne e/ou regulagem dos queimadores.

3.2- Identificaçãodoscomponentes

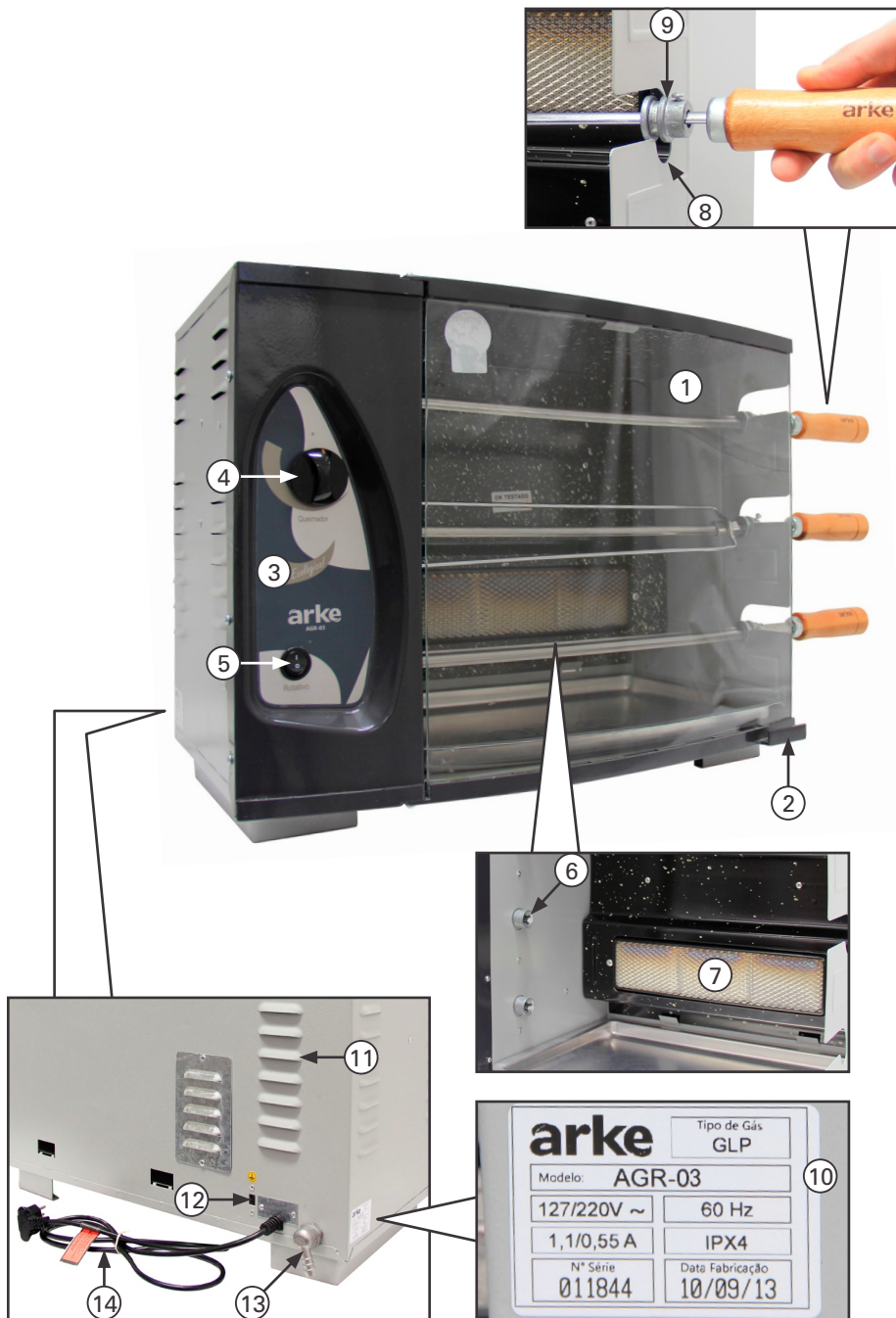
AGR-03 e VITTA PREMIUM-03

Frente e laterais

1. Porta de vidro
2. Puxador
3. Painel de comando
4. Botão de regulagem do queimador
5. Liga/Desliga rotação dos espetos

Obs.: No caso do modelo VITTA PREMIUM-03, o botão (5) também executa o acendimento automático do queimador (7) - ver Figuras.

6. Eixos de arraste
7. Queimador
8. Apoio externo dos espetos
9. Roldana de apoio do espeto
10. Plaqueta do nº de série

Traseira

11. Saídas de exaustão
12. Chave seletora de tensão (127 e 220 V)
13. Conexão tipo “espiga” para a mangueira de gás
14. Cabo de energia

9
8
1
4
3
5
2
6
7
11
12
14
13
10
arke
AGR-03
Queimador
Rotativo
OK TESTADO
arke
Tipo de Gás
GLP
Modelo: AGR-03
127/220V ~
60 Hz
1,1/0,55 A
IPX4
Nº Série
011844
Data Fabricação
10/09/13

AGR-05 e VITTA PREMIUM-05

Frente e laterais

1. Porta de vidro
2. Puxador
3. Painel de comando
4. Botão de regulagem do queimador superior
5. Botão de regulagem do queimador inferior
6. Liga/Desliga rotação dos espetos

Obs.: No caso do modelo VITTA PREMIUM 05, o botão (6) também executa o acendimento automático dos queimadores (8 e 9) - ver Figuras.

7. Eixos de arraste
8. Queimador superior
9. Queimador inferior
10. Apoio externo dos espetos
11. Roldana de apoio do espeto
12. Plaqueta do nº de série

Traseira

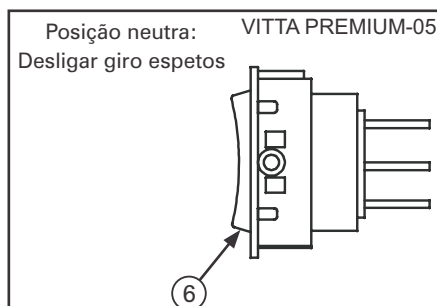
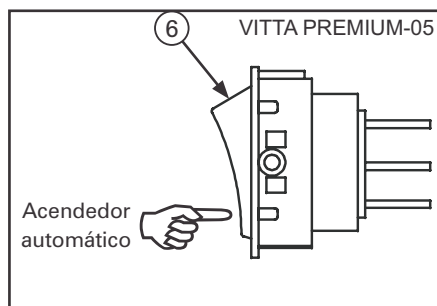
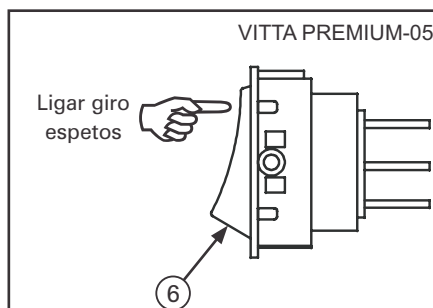
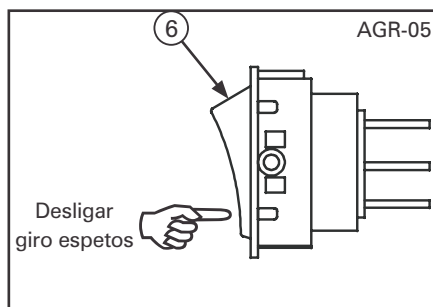
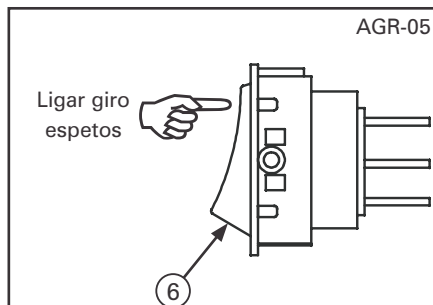
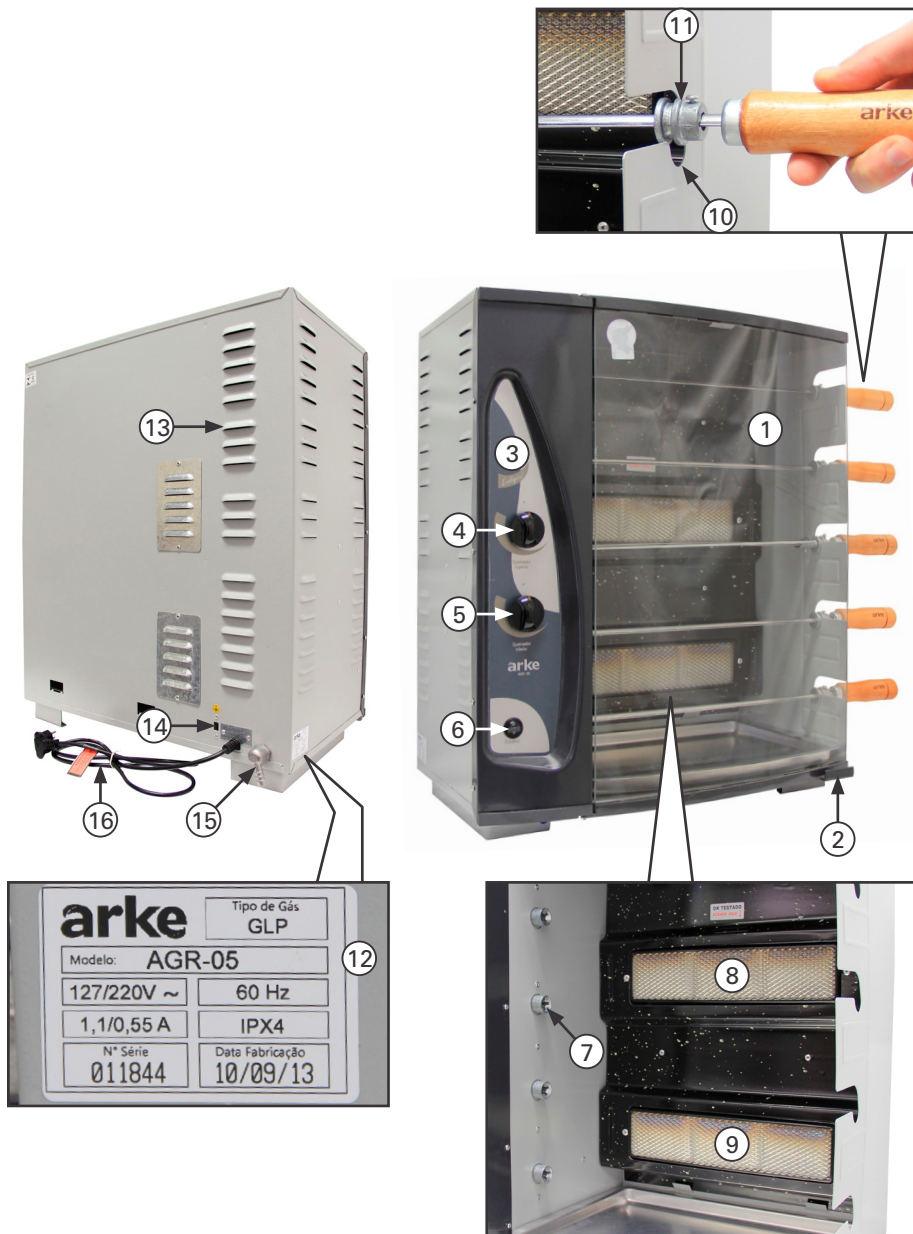
13. Saídas de exaustão
14. Chave seletora de tensão (127 e 220 V)
15. Conexão tipo "espiga" para a mangueira de gás
16. Cabo de energia

11
10
arke

13
14
16
15

1
3
4
5
6
2
arke

arke
Tipo de Gás
GLP
Modelo: AGR-05
127/220V ~
60 Hz
1,1/0,55 A
IPX4
N° Série
011844
Data Fabricação
10/09/13
12

8
7
9

3.4 - Itens avulsos que acompanham o Assador Rotativo

Ao receber o produto, confira se todos os itens abaixo relacionados estão presentes:

1. Espetos simples:

   AGR-03 e VITTA PREMIUM -03 = 2 unidades

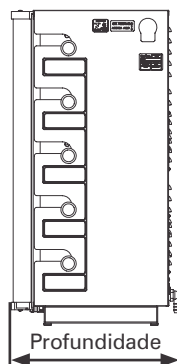
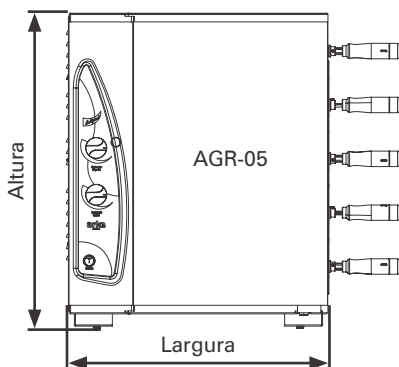
   AGR-05 e VITTA PREMIUM -05 = 4 unidades

2. Espeto triplo: 1 unidade
3. Bandeja coletora de gordura: 1 unidade
4. Pés de apoio de borracha: 4 unidades
5. Manual de Instruções

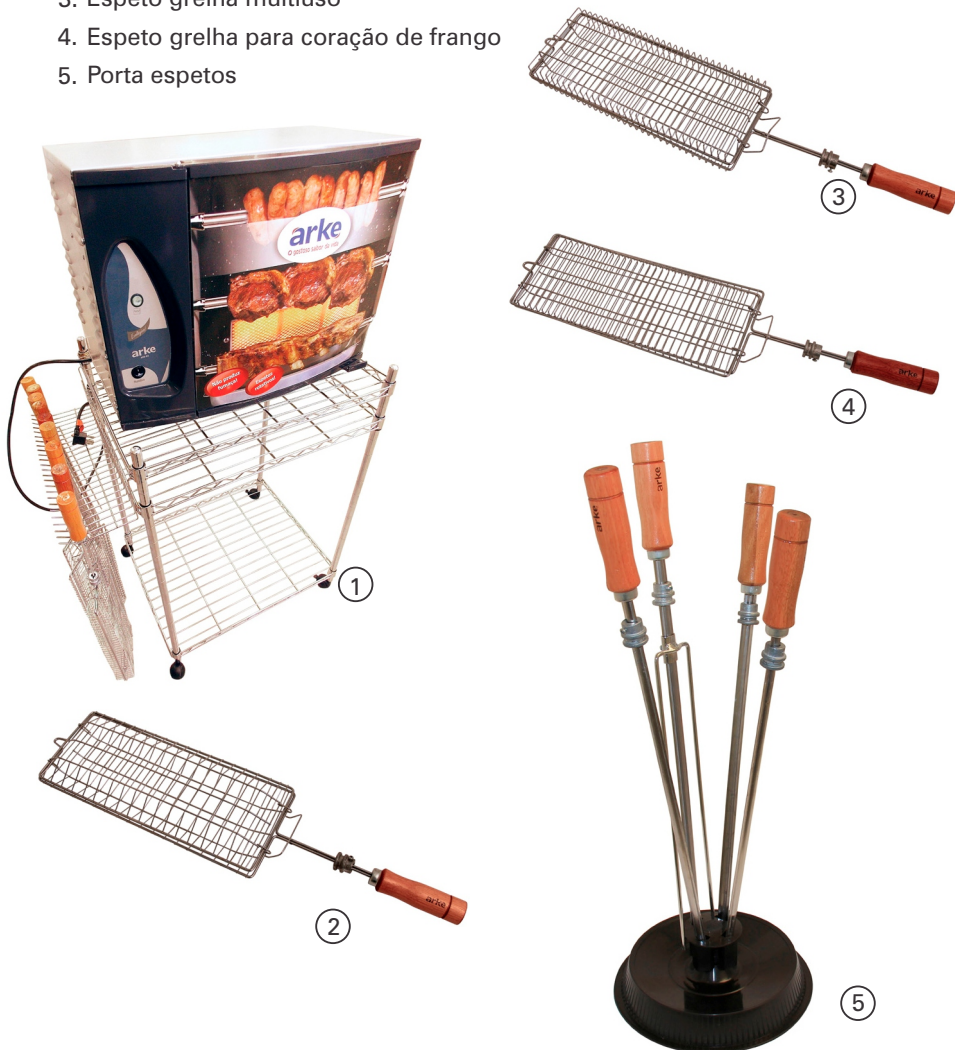
   Versão para gás de botijão P13:

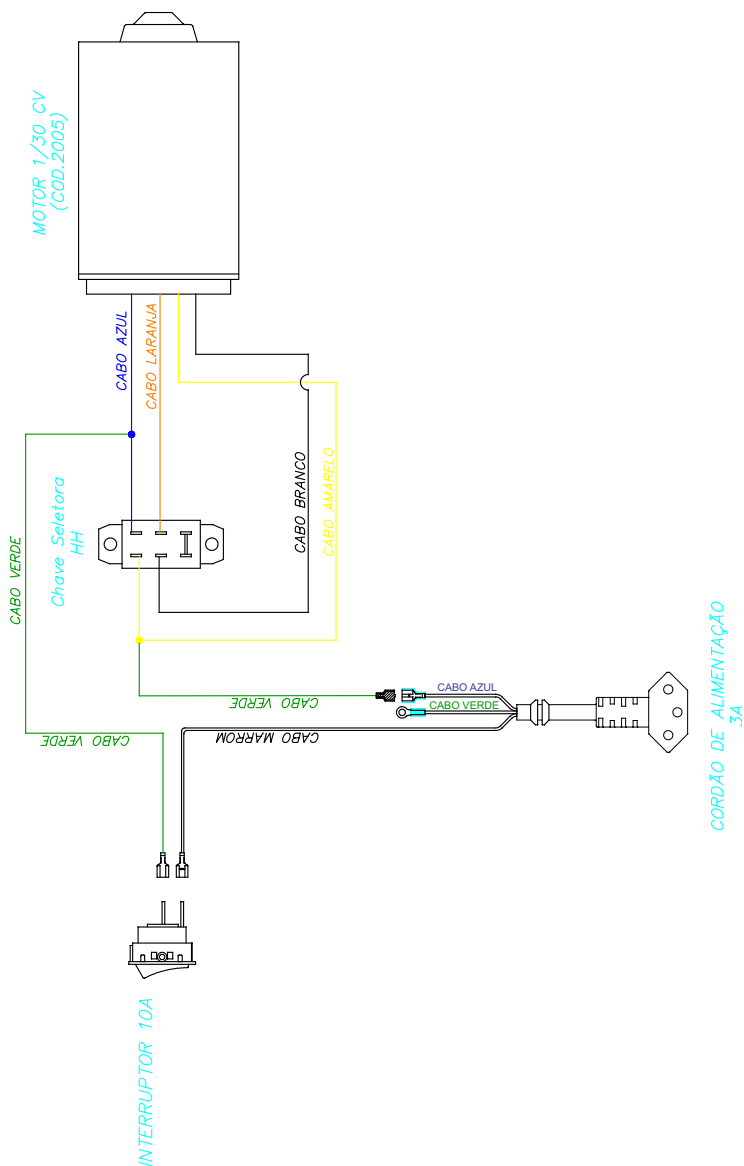
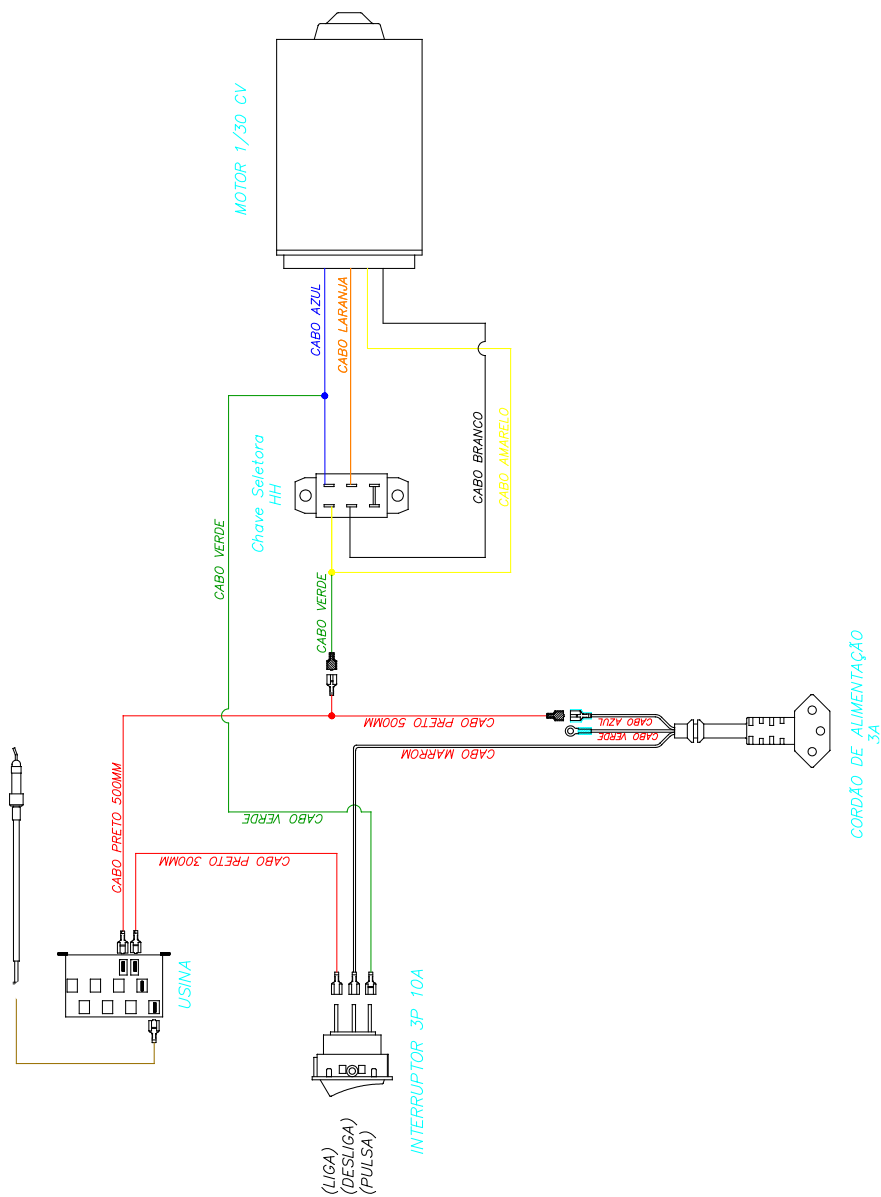
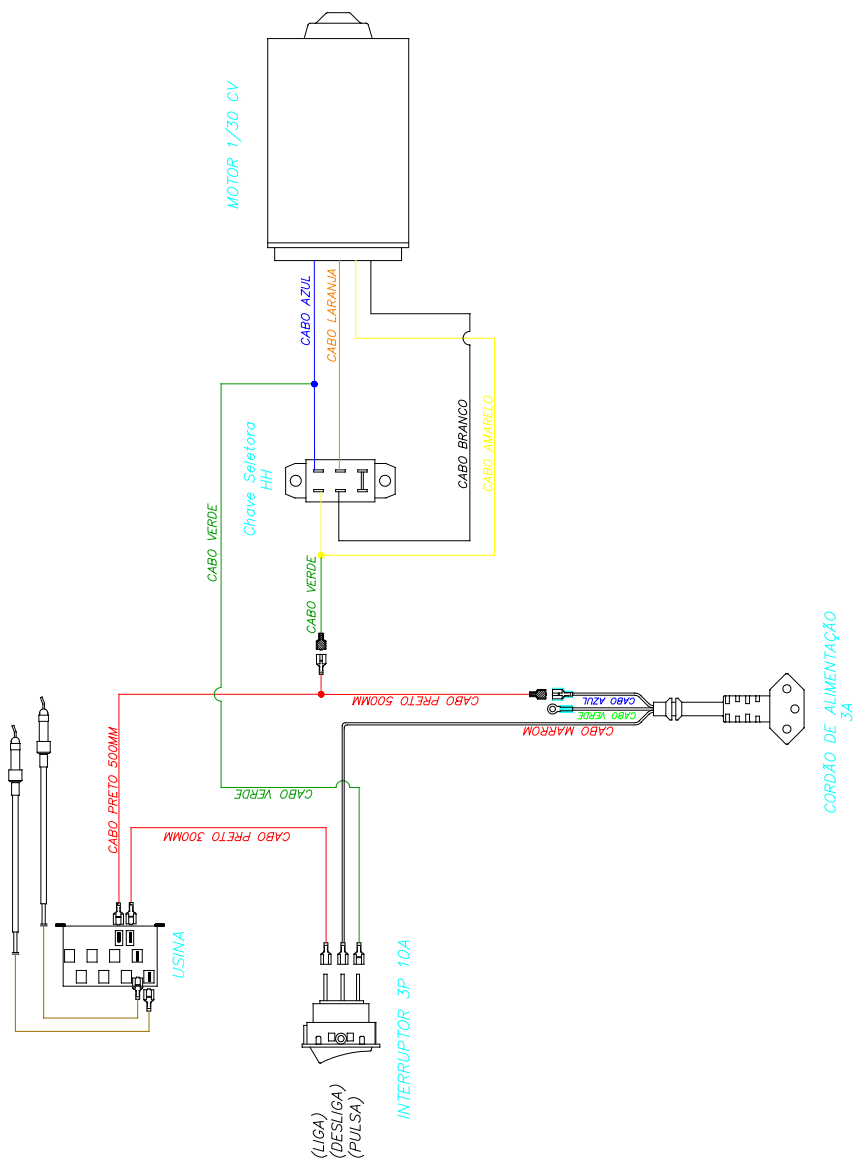
6. Válvula de controle do gás, com registro: 1 unidade
7. Mangueira de gás: 1 unidade
8. Braçadeiras: 2 unidades

3.3- Especificações técnicas

Especificações	AGR-03 e VITTA PREMIUM-03	AGR-05 e VITTA PREMIUM-05
Aplicação do aparelho	Assamento de carnes em geral (salsichão, carne de gado, suína, frango, peixe)	
Tensão	127 e 220 V	
Frequência	60 Hz	
Potência motor elétrico	0,030 kW	
Giro dos espetos	6 rpm	
Consumo de energia	0,030 kW/h	
Consumo de gás	200 g/h (por queimador)	
Quantidade de queimadores	1	2
Capacidade de espetos	3	5
Medida dos espetos (em mm)	450 de lâmina + 120 de cabo = 570	
Medidas internas (em mm)	Altura = 390; Largura = 420; Profundidade = 250 mm	Altura = 620; Largura = 420; Profundidade = 250 mm
Medidas externas (em mm) - ver Figuras abaixo	Altura = 440; Largura = 550; Profundidade = 350 mm	Altura = 670; Largura = 550; Profundidade = 360 mm
Medidas da caixa (em mm)	Altura = 495; Largura = 600; Profundidade = 400 mm	Altura = 740; Largura = 600; Profundidade = 400 mm
Peso líquido	17 kg	24 kg
Garantia	6 meses	

3.5 - Itens opcionais para o Assador Rotativo

A ARKE possui uma série de itens opcionais para incrementar o preparo do seu assado. Os itens abaixo relacionados podem ser adquiridos em estabelecimentos credenciados pela ARKE, ou pela internet na Loja Virtual da ARKE: www.arke.com.br/lojavirtual

1. Carrinho aramado para churrasco *(para acomodar os Assadores VITTA SMART-03 e 05; AGR-03 e 05; VITTA PREMIUM-03 e 05)*
2. Espeto grelha para peixe
3. Espeto grelha multiuso
4. Espeto grelha para coração de frango
5. Porta espetos

3.6 - Diagrama elétrico do Assador Rotativo

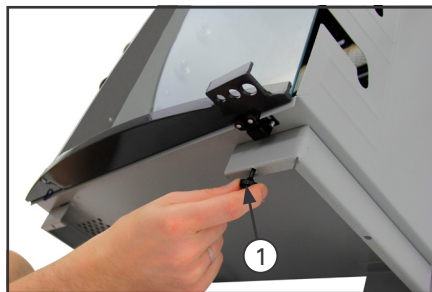
A) Assadores AGR-03 e 05 bivolt (127 e 220 V)

B) Assador VITTA PREMIUM-03 bivolt (127 e 220 V)

C) Assador VITTA PREMIUM-05 bivolt (127 e 220 V)

4.1 - Cuidados no transporte e armazenagem

- Somente receba o seu produto se a embalagem estiver íntegra. Se a mesma estiver violada, não receba o produto;
- Somente retire o Assador Rotativo da embalagem na ocasião da instalação;
- Não empilhe mais que 2 caixas;
- O empilhamento só pode ser feito enquanto os aparelhos ainda estiverem dentro das caixas;
- Durante o transporte e armazenagem, devem ser proporcionadas as condições no sentido de evitar batidas e quedas das embalagens contendo os Assadores Rotativos;
- Danos por transporte ou armazenagem inadequados, molhamento e outros fatores, não são cobertos pela Garantia.

4.2 - Instalação dos pés de apoio

a) Retire o Assador Rotativo da embalagem e coloque-o sobre uma superfície plana e nivelada, pois o aparelho não possui sistema de nivelamento da altura.

b) Com o auxílio de uma segunda pessoa, incline o Assador Rotativo para trás até visualizar os orifícios inferiores do mesmo;

c) Retire os pés de apoio (1) da embalagem e introduza-os nesses orifícios, empurrando-os até obter o encaixe completo.

4.3 - Alimentação do gás

Utilizando um botijão (GLP)

Todos os componentes para a alimentação de gás acompanham o Assador Rotativo (ver pág. 19):

1 - Regulador de pressão do gás (válvula do botijão): utilize somente válvula do tipo baixa pressão - 2,75 kPa, conforme NBR 8473;

2 - Braçadeiras de metal com parafusos;

3 - Mangueira de PVC marcada com tarja amarela e selo de certificação do INMETRO, conforme NBR8613;

4 - Observe a data de validade da válvula e da mangueira;

5- Verifique a distância entre o botijão e o AssadorRotativo:o comprimento máximo permitido para a mangueira de PVC é de 1,25 m. Para outras condições de instalação, deve-se adequar o ponto de gás segundo a NBR 13932;

6 - Nunca faça emendas na mangueira.

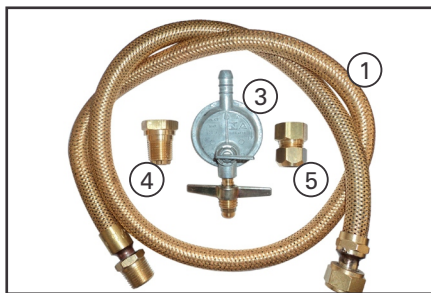
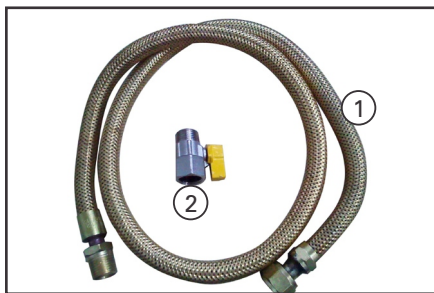
Observações:

- Somente utilize botijão P13 (13 kg). A utilização de botijões menores ou maiores pode causar mau funcionamento e risco de explosões e incêndio!
- O conjunto do botijão, válvula e registro de gás deve ser exclusivo para o Assador Rotativo e estar dentro do ambiente em que se encontra o aparelho;
- O registro deve estar visível, com fácil acesso, sem quaisquer restrições, podendo ser fechado/desligado rapidamente quando necessário.

Utilizando Gás Natural ou GLP de Central Predial

Para esta configuração do aparelho os componentes para a alimentação de gás devem ser adquiridos separadamente pelo cliente, conforme a pressão da linha de gás.
A ARKE disponibiliza 2 Kits para alimentação de gás, os quais podem ser adquiridos pela internet na Loja Virtual da ARKE: www.arke.com.br/lojavirtual/arquitetura-engenharia

Nº	Código	Descrição
-	2438	Kit baixa pressão
1	2430	Mangueira flexível metálica com vedação
2	2433	Registro esfera meia alavanca

Nº	Código	Descrição
-	2436	Kit alta pressão
3	1933	Registro de gás 1 kg/h sem mangueira
1	2430	Mangueiraflexívelmetálica com vedação
4	2431	Válvula 5/8" int. x 1/2" ext.
5	2434	Adaptador 1/2" com aperto rápido 3/8"

Antes deconectar o equipamento,certifique-se de que o mesmo é adaptado para o tipo/sistema de gás disponível no local da instalação.Feito isto,verifique se a pressão da linha de gás está correta, conforme parâmetros abaixo:

- Para gás GLP: 2,8 kPa (280 mmCA);
- Para gás Natural: 2,2 kPa (220 mmCA).

Atenção!
Caso a medição da pressão supere estes valores, deve-se utilizar uma válvula reguladora de pressão para alimentar o aparelho com a pressão adequada. Qualquer variação na pressão pode prejudicar o funcionamento dos queimadores.
Caso necessário, solicite o auxílio de um técnico qualificado.

4.4 - Instalação do botijão, válvula e mangueira

a) Retire a mangueira (1), a válvula (2) e as braçadeiras (3) da embalagem.

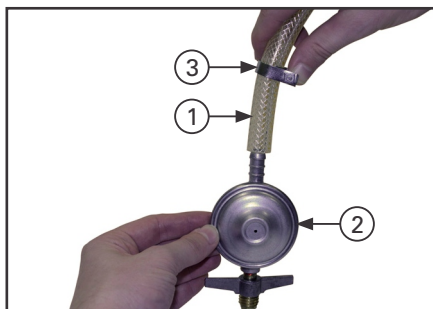
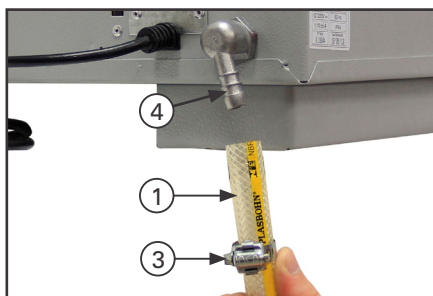
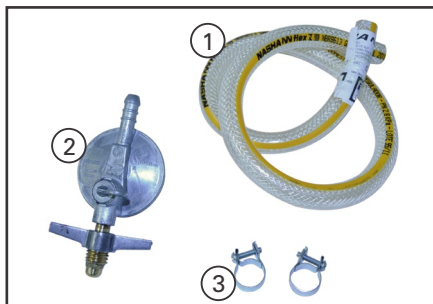
b) Posicione um botijão de gás (GLP) de 13 kg junto ao Assador Rotativo, obedecendo um afastamento mínimo de 1 m.

c) Encaixe as braçadeiras (3), uma em cada ponta da mangueira (1).

d) Encaixe uma das pontas da mangueira (1) no conector tipo "espiga" (4) do Assador Rotativo, envolvendo-o completamente.

e) Aperte a braçadeira (3) com uma chave de fenda.

f) Encaixe a outra ponta na válvula (2) e então, aperte a braçadeira (3).

g) Certifique-se de que o registro da válvula (2) esteja fechado e então, rosqueie-a com cuidado no botijão.

Atenção!
Após a instalação ou manutenção nos componentes do sistema de gás, sempre faça a verificação da existência de vazamento antes de utilizar o Assador Rotativo. Para isso, faça espuma em uma esponja com detergente e água, coloque um pouco nas conexões e veja se não há vazamento de gás.
O botijão deve ter um anel de vedação de borracha em bom estado, o que evita vazamentos.

4.5 - Instalação dos Kits de baixa e alta pressão para Gás Natural e GLP de Central Predial

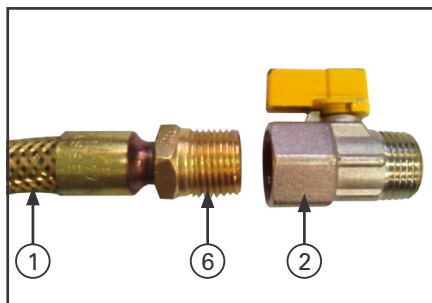
Kit de baixa pressão

a) Rosqueie o registro esfera meia alavanca (2) na tubulação de gás.

Obs.: O registro (2) e o registro da tubulação devem estar na posição fechada.

b) Rosqueie a ponteira macho (6) da mangueira metálica (1) no registro (2).

c) Rosqueie a ponteira fêmea (7) da mangueira metálica (1) na conexão (8) do Assador Rotativo.

d) Para operar o aparelho, abra ambos os registros.

Kit de alta pressão

a) Rosqueie a válvula 5/8" x 1/2" (4) na tubulação de gás.

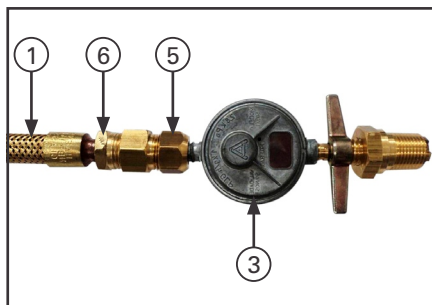
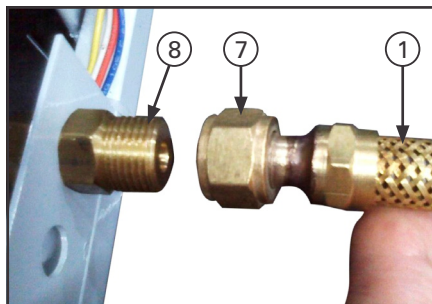
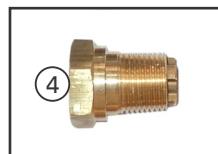
Obs.: O registro da tubulação deve estar fechado.

b) Rosqueie o registro (3) na válvula (4).

c) Rosqueie o adaptador 1/2" (5) no registro (3).

d) Rosqueie a ponteira macho (6) da mangueira metálica (1) no adaptador 1/2" (5).

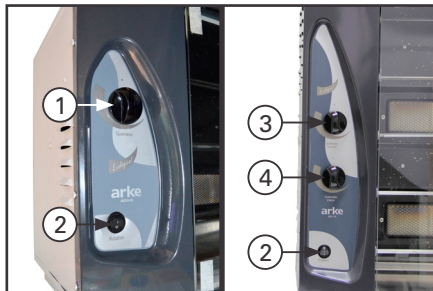
e) Rosqueie a ponteira fêmea (7) da mangueira metálica (1) na conexão (8) do Assador Rotativo.

f) Para operar o aparelho, abra o registro da tubulação.

Atenção!
Após a instalação ou manutenção nos componentes do sistema de gás, sempre faça a verificação da existência de vazamento antes de utilizar o Assador Rotativo. Para isso, faça espuma em uma esponja com detergente e água, coloque um pouco nas conexões e veja se não há vazamento de gás.

5.1- Identificação dos controles

AGR-03 e VITTA PREMIUM-03

1. Botão de regulagem do queimador
2. Liga/Desliga rotação dos espetos

AGR-05 e VITTA PREMIUM-05

2. Liga/Desliga rotação dos espetos
3. Botão de regulagem do queimador superior
4. Botão de regulagem do queimador inferior

Obs.: Nos modelos VITTA PREMIUM-03 e VITTA PREMIUM-05, o botão (2) também executa o acendimento automático do(s) queimador(es).

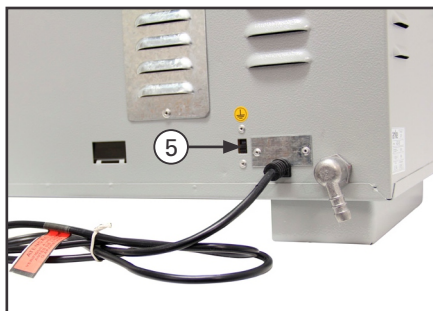
5.2 - Procedimento para utilização

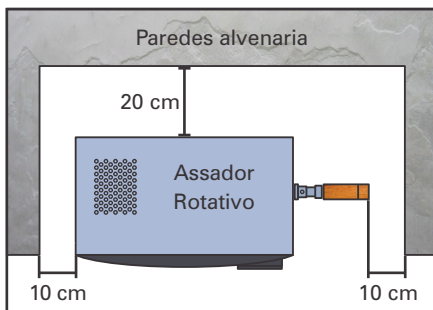
Preparando o equipamento

a) Instale os pés de borracha (ver pág. 25).

b) Instale o sistema de alimentação do gás (ver pág. 28 ou 29).

c) Verifique a posição da chave seletora de tensão (5) e posicione-a conforme a sua região: 127 ou 220 volts.

d) Para sua maior segurança, procure obedecer as distâncias apresentadas na Figura ao lado para operar o Assador Rotativo.

Atenção!
Estas medidas são válidas para paredes de alvenaria. Para paredes de madeira, dobre as distâncias.

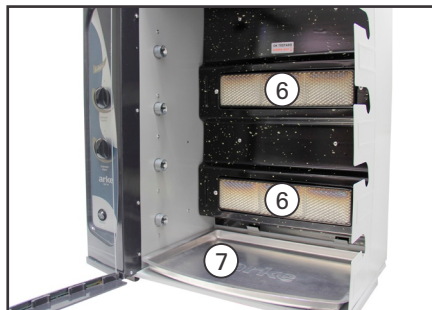
e) Conecte o cabo de energia do aparelho diretamente na tomada, sem o uso de conectores, extensões ou adaptadores.

Operação do equipamento

f) Antes de colocar os espetos com as carnes no Assador Rotativo, acenda o(s) queimador(es) (6) desta maneira:

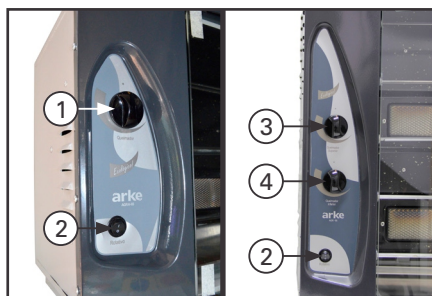
Modelos AGR-03 e AGR-05

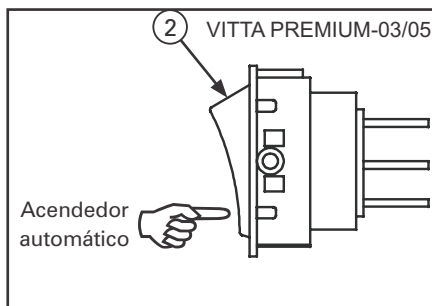
1º - Gire o botão de regulagem do gás (1, 3 ou 4) até a posição máxima.

2º- Acenda o respectivo queimador (6) com um fósforo ou isqueiro.

3º - Após acender os queimadores (6), regule a intensidade dos mesmos conforme necessário.

Modelos VITTA PREMIUM-03 e VITTA PREMIUM-05

1º - Com a porta de vidro fechada, gire o botão de regulagem do gás (1, 3 ou 4) até a posição máxima e então, pressione o botão (2) para acender o queimador (6) - ver Figura.

2º - Após acender os queimadores (6), regule a intensidade dos mesmos conforme necessário.

Obs. 1: Espere até que a tela dos queimadores (6) fique incandescente e, só então, coloque as carnes para assar.

Obs. 2: Nos modelos AGR-05 e VITTA PREMIUM-05, caso seja assada pouca quantidade de carne, pode-se acender apenas um dos queimadores (6), preferencialmente o superior.

g) Para evitar fumaça e odores inconvenientes, coloque água na bandeja (7) até formar uma lâmina de aproximadamente 1 cm. Isto evitará que as gotas de gordura entrem em contato direto com a bandeja quente.

h) Posicione a bandeja (7) na base do aparelho.

i) Leve os espetos (8) com as carnes ao Assador Rotativo, fazendo o seguinte:

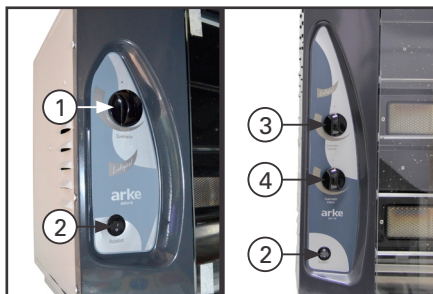
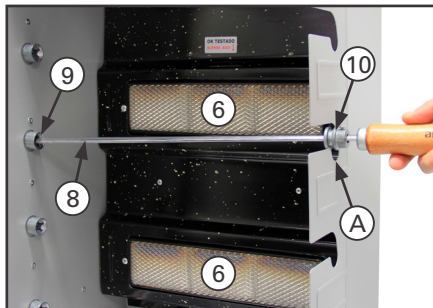
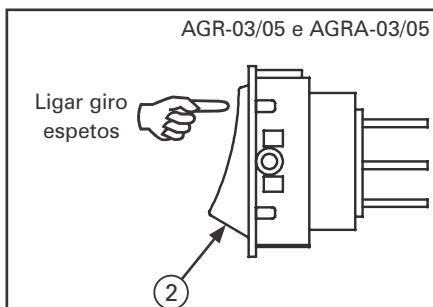
1º -Passe o espeto pelo vão lateral.

2º - Encaixe a ponta do espeto no respectivo eixo de arraste (9).

3º - Encaixe o canal da roldana (10) no rebaixo (A) do apoio externo dos espetos.

Obs. 1: Os alimentos devem ser distribuídos de forma homogênea em cada espeto, para que possam girar livremente. Espetos com má colocação da carne (fora de centro) podem danificar a caixa redutora do motor.

Obs. 2: Capacidade de 1,5 kg de carne por espeto.

j) Feche a porta de vidro e então, pressione o botão (2) para ligar o giro dos espetos - ver Figura.

Nota:
Certifique-se de que todos os espetos estão corretamente encaixados/apoiados antes de acionar o sistema giratório.

Retirando os espetos

k) Pressione o botão (2) para desligar o giro dos espetos - ver Figuras.

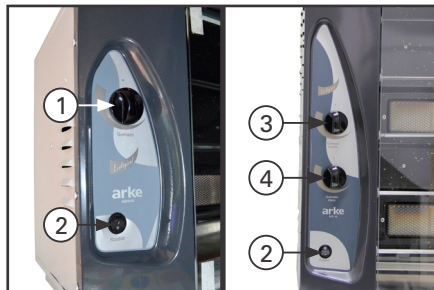
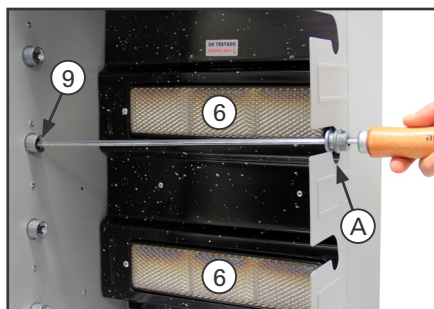
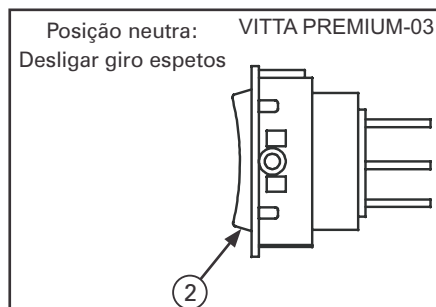
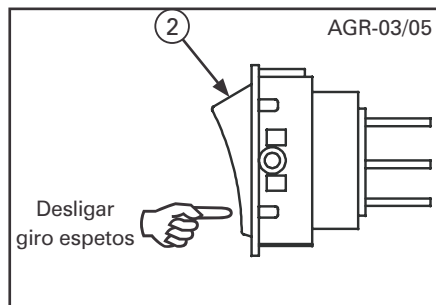
l) Abra a porta de vidro através do puxador inferior.

m) Segure o cabo do espeto e levante-o, desencaixando-o do apoio (A).

n) Desloque o espeto para fora do aparelho, desencaixando a ponta do mesmo do eixo de arraste (9).

o) Caso o assamento esteja concluído, desligue os queimadores (6) girando os botões (1, 3 ou 4) até a posição superior.

Atenção!
Nunca gire o espeto com o mesmo encaixado no eixo de arraste, caso contrário o espeto poderá entortar e/ou o sistema de giro ser danificado.

Atenção!
O queimador inferior é mais incandescente que o superior. Isto não é um defeito. É uma característica normal do produto.

Espetando frangos inteiros

É possível assar frangos inteiros no Assador Rotativo. Para isso será necessário adquirir 2 garfos simples (1) e 1 garfo duplo (2) - para 1 espeto simples.

a) Solte o parafuso (3) dos garfos (1 e 2) com uma chave canhão 7/16", que deve ser adquirida separadamente.

b) Encaixe o primeiro garfo simples (1) no espeto (veja a posição na Figura ao lado), deslizando-o até a base do mesmo. Reaperte o parafuso (3).

c) Coloque o primeiro frango no espeto, espetando as pontas do garfo (1) na parte interna das coxas do frango.

d) Instale o garfo duplo (2) de modo a apertar o frango contra o garfo (1),deixando-ofirmeparaquegire junto com o espeto. Reaperte o parafuso (3).

e) Espete o segundo frango da mesma forma e então, instale o segundo garfo (1). Reaperte o parafuso (3).

f) Após retirar um espeto com frangos assados, faça o seguinte:

1º - Apóie a ponta do espeto num recipiente adequado, deixando-o na vertical.

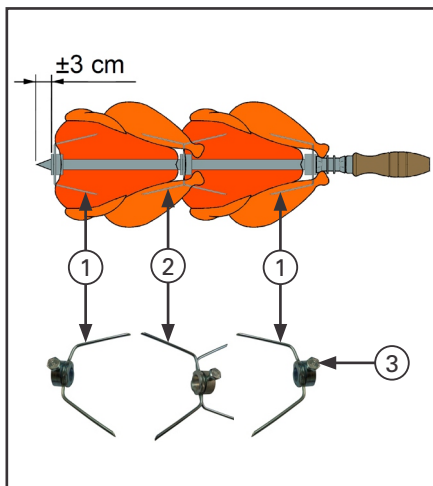
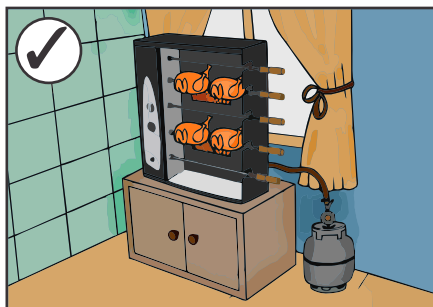
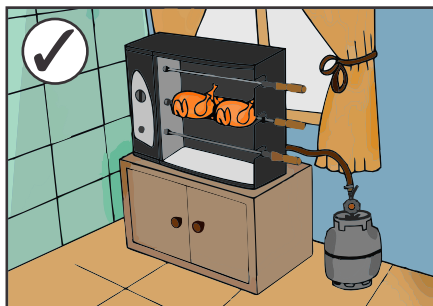
2º - Solte o parafuso do garfo simples frontal com a chave canhão 7/16".

3º - Com um utensílio adequado, empurre o frango para dentro do recipiente.

4º - Solte também o garfo duplo e remova o outro frango.

Nota:
Os espetos com frangos inteiros devem ser posicionados no Assador da seguinte forma:

***AGR-03/VITTA PREMIUM-03:** Apenas 1 espeto com 2 frangos no eixo de arraste central.*

***AGR-05/VITTA PREMIUM-05:** Apenas 2 espetos (com 2 frangos cada), encaixados no 2º e 4º eixos de arraste.*

Chave canhão 7/16"

5 - Instruções de operação

Posicionamento dos espetos grelha

Ao usar espetos grelha (4), que são itens opcionais (ver pág. 21), estes devem ser posicionados no Assador de forma intercalada (deixando um apoio vazio entre os espetos grelha).

AGR-03/VITTA PREMIUM-03

AGR-03/VITTA PREMIUM-03

AGR-05/VITTA PREMIUM-05

AGR-05/VITTA PREMIUM- 05

5.3 - Recomendações e cuidados especiais

- Não ligue o Assador Rotativo na mesma tomada em que estejam conectados outros equipamentos;
- O cabo de energia deve ser examinado regularmente, a fim de detectar possíveis danos. Caso haja algum sinal de avaria, não utilize o equipamento e encaminhe-o a um posto de Assistência Técnica Autorizada ARKE;
- Recomendamos acompanhar o funcionamento do Assador Rotativo até o perfeito aprendizado das informações referentes ao uso correto, constantes neste Manual;
- Os Assadores ARKE produzem calor para assamento rápido. Em decorrência disso, as partes externas também sofrem aquecimento;
- Mantenha crianças e animais longe do Assador Rotativo durante o seu funcionamento;
- Para pequenas quantidades de carne, acenda somente um dos queimadores e posicione o(s) espeto(s) perto do mesmo;
- Limpe o Assador Rotativo toda vez que o mesmo for utilizado.

Em caso de falta de energia durante o assamento

Caso ocorra uma falta repentina de energia elétrica, o giro dos espetos será interrompido.

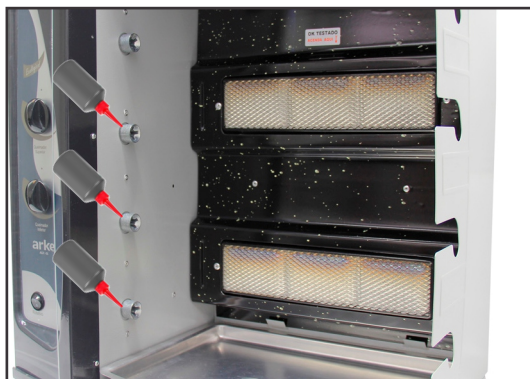
Neste caso, desligue os queimadores (girando os botões até a posição superior) e o sistema de rotação dos espetos (pressionando o botão para a posição correta).

Espere a energia voltar para continuar o assamento.

6.1 - Limpeza

- Antes de qualquer operação de limpeza, desligue o Assador Rotativo da tomada;
- Não utilize pano úmido no vidro quando este estiver quente;
- Procure fazer a limpeza com o Assador Rotativo ligeiramente morno, mas nunca quente;
- Para limpeza externa, use um pano ou esponja umedecida em água e detergente neutro;
- Remova a bandeja do interior do equipamento;
- Utilize uma esponja multiuso embebida em detergente neutro, para a remoção da gordura. Jamais use produtos cáusticos (sabão, limpa-fornos ou siliconados) ou abrasivos (esponja de aço, objetos pontiagudos, etc...);
- Evite contato de umidade com os queimadores, pois os mesmos podem danificar;
- A Garantia será anulada em caso de corrosão na parte interna do Assador Rotativo, quando forem encontrados restos de alimentos e manchas de gordura no interior do mesmo, pois estes resíduos, com o sal dos temperos, aceleram a corrosão. Por isso, a limpeza após o uso é essencial.

6.2- Lubrificação

Para que o Assador Rotativo tenha maior durabilidade e vida útil, recomendamos que se faça a lubrificação das buchas localizadas atrás dos eixos de arraste do espeto (conforme ilustração). Para isso, aplique duas gotas de óleo de máquina a cada 30 dias, tomando cuidado para que o óleo não escorra pela parede interna do aparelho.

7 - Possíveis problemas e soluções

- Os espetos não giram: Verifique se a instalação elétrica, principalmente a tomada, está em bom estado. Após, ligue o Assador Rotativo em outra tomada previamente testada. Caso ainda não funcione, entre em contato com uma Assistência Técnica Autorizada ARKE;
- Os queimadores não têm caloria: Certifique-se de que a válvula de gás está na posição aberta e a mangueira não apresenta nenhuma dobra ou bloqueio na passagem do gás. Em seguida verifique se não há vazamentos nas conexões da instalaçãodo gás. Não havendo vazamentos, ao acender o queimador deixe o regulador na posição máxima. Persistindo a falta de caloria e/ou o não acendimento do queimador, troque o botijão, testando-o antes em um fogão a gás, se possível. Não havendo solução para o problema, entre em contato com uma Assistência Técnica Autorizada ARKE.

8.1 - Como solicitar Assistência Técnica

A primeira opção é procurar o posto de Assistência Técnica Autorizada ARKE mais próximo.

A lista de tais postos encontra-se atualizada no site:

http://www.arke.com.br/assistencia

Se necessário contate a Fábrica, utilizando uma das seguintes formas:

- E-mail: arke@arke.com.br
- Fone: 0(xx) 54 3218-3700
- Fax: 0(xx) 54 3128-3742

Representantes Comerciais ARKE:

http://www.arke.com.br/representantes

8.2 - Termo de Garantia ARKE

A ARKE solicita ao consumidor a leitura prévia do Manual de Instruções para uma melhor utilização do produto e adequada instalação do mesmo.

É de responsabilidade do cliente no recebimento do produto:

- Se for adquirido na loja, conferir juntamente com o vendedor;
- Se for adquirido pelos lojistas, redes, construtoras ou incorporadoras, conferir antes da transportadora sair do local, pois avarias por motivo de transporte perdem a garantia quando a reclamação não é feita no ato da entrega para a transportadora;
- Para apurar mais rapidamente as avarias, solicitamos que semprequepossívelsejamregistradaspormeiodefotografias do produto danificado e após, enviadas para: assistencia@arke.com.br

8 - Informações e controles de Pós-Venda

Os produtos ARKE possuem garantia de 6 (seis) meses contra qualquer defeito de fabricação, montagem e nos materiais, sendo 3 (três) meses de Garantia Legal, atendendo ao código de defesa do consumidor, e outros 3 (três) meses de Garantia Estendida ARKE, à contar:

- Para consumidor final,que adquiriu o aparelho diretamente de lojas ou revendas da ARKE, da data de venda ao consumidor, e quando nossa Assistência Técnica comprovar o defeito;
- Para consumidor final, que recebeu seu aparelho juntamente com a compra do apartamento, fornecido pela construtora ou incorporadora, da data de assinatura do Termo de Entrega do Produto abaixo, por parte da construtora ou incorporadora.

Esta garantia é válida somente na fábrica da ARKE ou nos postos de Assistência Técnica Autorizada, desde que:

- O produto de nossa fabricação tenha sido utilizado somente segundo as instruções, funções e aplicações constantes no Manual de Instruções;
- O produto não tenha sido aberto, violado ou reparado por pessoa ou firma não autorizada pela fábrica ARKE;
- A Nota Fiscal ou Termo de Entrega (original ou fotocópia) seja apresentada à Assistência Técnica Autorizada.

Atenção!
A não observância de qualquer uma das condições acima, exime a ARKE de efetuar sem ônus o reparo do defeito no produto.

Eventuais ônus, por conta do Consumidor:

- Em caso de necessidade de atendimento a domicílio, será paga à Assistência Técnica Autorizada uma “Taxa de Visita”, conforme valor estabelecido pela ARKE;
- Transporte do produto à fábrica, Assistência Técnica Autorizada ou loja;
- A garantia é válida somente para mão-de-obra e peças que estão na garantia, conforme informado abaixo.

Ficam excluídos desta garantia os seguintes casos:

- Eventuais defeitos decorrentes do desgaste natural do produto, negligência e/ou mau uso por parte do consumidor;
- Se o produto for ligado em rede elétrica de tensão errada;

- **Componentes tais como: vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contatoras, fiação elétrica;**
- Utilização de peças, componentes e/ou acessórios não recomendados pela ARKE;
- Armazenamento, má instalação ou instalação em local sujeito à intempéries, umidade, exposição ao sol e água, viradas de lado, salinidade, gordura, inundação, maresia, desabamento ou incêndio;
- Defeito ocasionado por uso indevido, em desacordo com o Manual, ou ocasionado por fatores externos, como quedas, pancadas, defeitos ou descargas na rede elétrica provenientes ou não de descargas atmosféricas;
- Danos sofridos pelo produto durante o transporte de terceiros contratado pelo reclamante da garantia;
- A utilização de gás e/ou botijões diferentes do especificado neste Manual.

Nota:
A garantia não cobre a limpeza do aparelho. O produto deverá ser entregue para conserto ao posto da rede autorizada em boas condições de limpeza.

O Fabricante deste produto se reserva o direito de alterar as características gerais, técnicas e de design dos seus produtos, sem prévio aviso.

FORO: Fica eleito desde já o foro de Caxias do Sul (RS) para qualquer ação.

8.3 - Entrega do produto

TERMO DE ENTREGA DE PRODUTO

Nome do Cliente:

____

Modelo do Aparelho: ______________________________

Número de Série do Aparelho: ________________________

Número da Nota Fiscal: ____________________________

Data da Nota Fiscal: ___/___/_____

Revendedor: ____________________________________

Data de Entrega: ___/___/_____

Construtora ou Incorporadora: ________________________

Data de Entrega: ___/___/_____